

ZUM SCHWARZEN BÄREN

Unsere Speisekarte

SPARGEL ZEIT

PORTION SPARGEL mit Kräuter-Kartoffeln und Hollandaise // 21

mit Kräuter-Kartoffeln, Hollandaise (alt. braune Butter oder vegane Hollandaise)

- + Schnitzel Wiener Art // 7
- + Gemüse Schnitzel // 5 ✓
- + fein aufgeschnittener Schinken // 4,50
- + gebratenes Lachsfilet // 15,50
- + gebratenes Flanksteak // 16

WARMER GEBRATENER BUNTER SPARGELSALAT

mit roten Zwiebeln, Honigmelone, Cherry Tomaten, Rucola und Baguette // 16

- + Ziegenkäsetaler, Walnuss und Honig // 4
- + knusprige Falafel // 3,50 ✓
- + fein aufgeschnittener Schinken // 4,50
- + Schnitzel Wiener Art // 7
- + Gemüse Schnitzel // 5
- + gebratenes Lachsfilet // 15,50
- + gebratenes Flanksteak // 16



WINZERSCHNITZEL (Cordon Bleu) // 21

mit Champignon-Rahmsauce, rustikalen Bratkartoffeln und Salatbouquet

Kleine Info: Für unsere Schnitzel verwenden wir Schweinefleisch aus der Eifel

Burger

PULLED BEEF BURGER // 20.5

Pulled Beef vom regionalen Weiderind-Nacken, Bun, Zitronen-Schmand, Coleslaw, Tomatenscheiben, eingelegte rote Zwiebeln, Käse vom Grönerhof - rustikale Fritten gibt es auch immer dazu

GARTEN BURGER ✓ // 19.5

Walnussbratling, Bun, BBQ-Sauce, Cashew-Creme, Tomatenscheiben, Coleslaw, karamellisierte Zwiebeln - rustikale Fritten gibt es auch immer dazu

